

Erdbeer-Himbeerkonfitüre mit Zitronenmelisse

Eine fruchtige Marmelade mit Erdbeeren und Himbeeren zum Frühstück

etwa 6 Gläser (je 200 ml)



gelingt leicht

— bis 40 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

800 g Erdbeeren (vorbereitet gewogen)
200 g Himbeeren (vorbereitet gewogen)
etwa 4 EL gehackte Zitronenmelisse
1 Pck. Dr. Oetker Gelierzucker für Erdbeerkonfitüre

1 Vorbereiten:

Erdbeeren waschen, putzen, fein schneiden und 800 g abwiegen. Himbeeren verlesen und 200 g abwiegen.

2 Zubereiten:

Früchte mit Gelierzucker in einem großen Kochtopf gut verrühren. Alles **unter Rühren** zum Kochen bringen und unter ständigem Rühren **mind. 3 Min. sprudelnd kochen**. Die Zitronenmelisse untermischen. Fruchtmasse bei Bedarf abschäumen und sofort randvoll in vorbereitete Gläser füllen. Mit Schraubdeckeln (Twist-off) verschließen, sofort umdrehen und etwa 5 Min. auf den Deckeln stehen lassen.